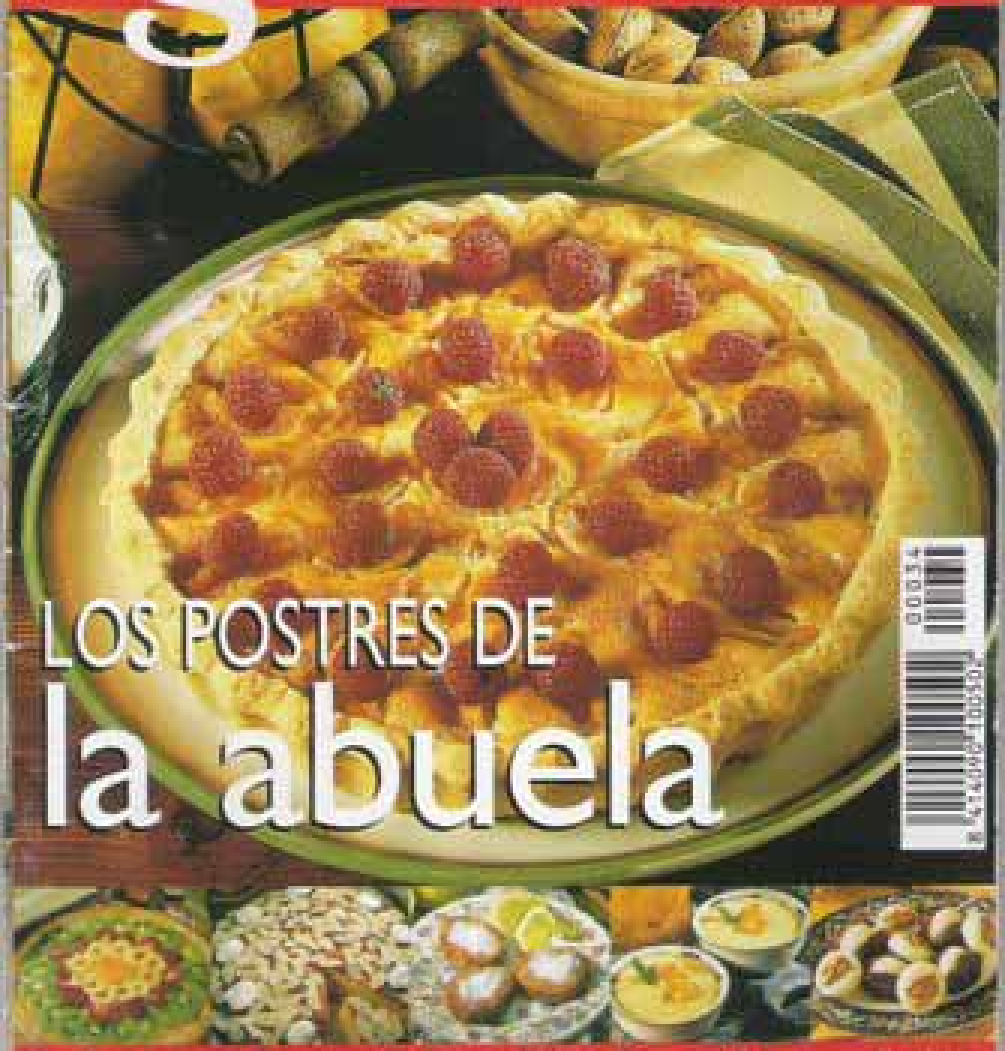
COLECCIÓN: ASÍ ES FÁCIL

Nº 34

Con mucho gusto

MINI-LIBROS PRÁCTICOS PARA TENER SIEMPRE A MANO



LOS POSTRES DE la abuela

Tartas | Bizcochos | Postres clásicos | Cremas y flanes | Pastitas

http://casitadeorkidea.blogspot.com/

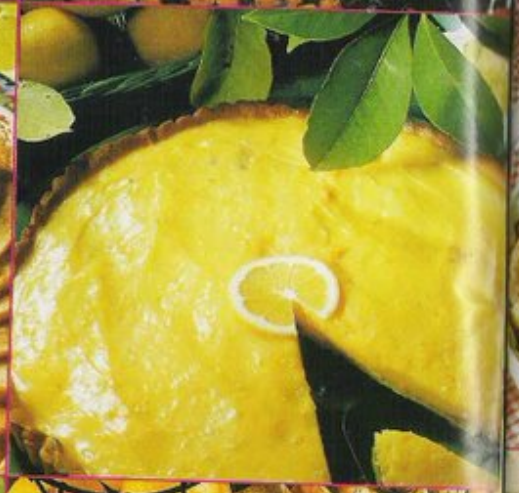
Tartas

De limón, de albaricoques, de higos... Ideales como postre o para merendar

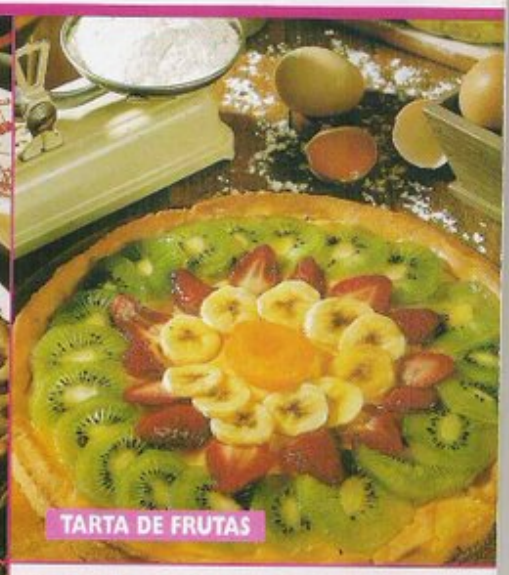
TARTA DE NARANJA

TARTA DE ARÁNDANOS

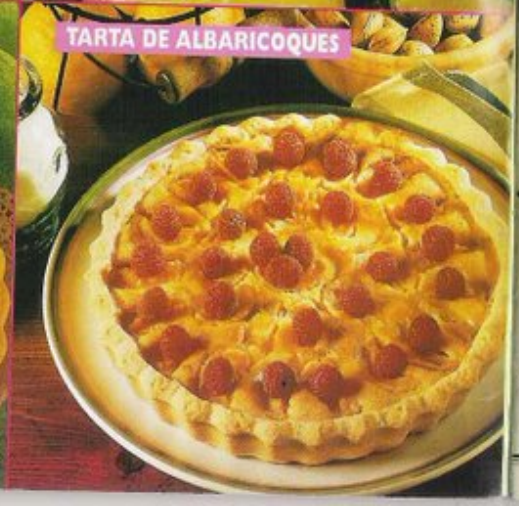
TARTA DE MANZANA

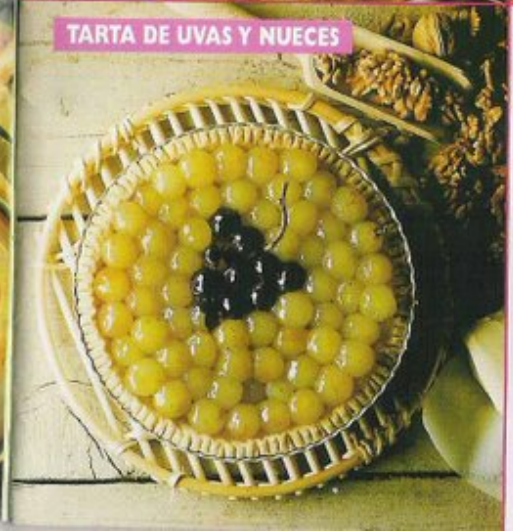


TARTA DE CEREZAS


TARTA DE FRUTAS

TARTA DE HIGOS Y REQUESÓN


TARTA DE ALBARICOQUES


TARTA DE UVAS Y NUECES

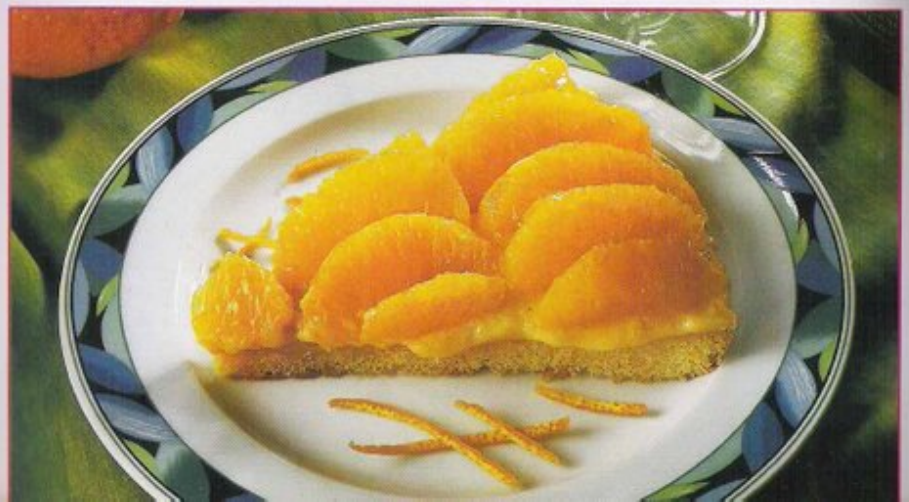
TARTA DE COCO Y PLÁTANOS

Tarta de naranja

Ingredientes (para 4-6 personas):

1 bizcocho de 22 cm de diámetro (aproximadamente)
2 yemas de huevo
4 cucharadas de azúcar
1 vaso grande de leche
2 cucharadas de maicena
1 cucharada de piel de naranja rallada
1/2 vaso de zumo de naranja
2 cucharadas de licor de naranja
1 nuez de mantequilla
3 naranjas
2 cucharadas de gelatina de naranja o neutra

❶ Pelar las naranjas, retirando la parte blanca, y separar los gajos que servirán para la decoración de la tarta.
❷ Calentar la leche con un trocito de piel de naranja. En un bol, batir las yemas con el azúcar y, cuando quede espumoso, agregarle 1 cucharadita de ralladura de piel de naranja. Incorporar la maicena y diluirlo todo con la leche caliente y colada.
❸ Trasladar la preparación a una cacerola y, a fuego suave y removiendo con un batidor, espesar la crema. Cocer un par de minutos, sin dejar de remover y retirarla del fuego. Verter en un bol, remover un poco para que se enfríe antes y añadir 3 cucharadas de zumo de naranja y la mantequilla. Dejar enfriar la crema a temperatura ambiente.
❹ Disponer el bizcocho en un plato. Mezclar el zumo de naranja restante con el licor. Con un pincel, humedecer el bizcocho con la mezcla anterior. Extender uniformemente una fina capa de crema sobre la superficie del bizcocho. Decorar la tarta con los gajos de naranja formando círculos concéntricos.
❺ En un cazo, calentar a fuego bajo la gelatina de naranja, añadiendo unas cucharadas de agua si no queda fluida. Pincelar delicadamente los gajos con la gelatina para abrillantarlos y servir.



Tarta de arándanos

Ingredientes (para 4-6 personas):

220 g de harina
80 g de azúcar
80 g de mantequilla
3 cucharadas de leche
1 huevo
1/2 sobre de levadura en polvo
1 pizca de azúcar avainillado
200 g de arándanos frescos
4 cucharadas de azúcar glas

❶ Untar con una cucharada de mantequilla un molde para tartas de unos 22 cm de diámetro y espolvorearlo con un poco de harina. Precalentar el horno a 180°C.
❷ Disponer la harina en un bol y añadir los 80 g de azúcar, el azúcar avainillado y la levadura. Remover e incorporar el huevo batido con la leche y el resto de la mantequilla fundida. Mezclar todo para obtener una crema suave.
❸ Incorporar los arándanos, verter la crema en el molde preparado y cocer en el horno caliente durante 45 minutos.
❹ Retirar la tarta del horno, dejar que se enfríe y desmoldar sobre un plato. Espolvorear la tarta con azúcar glas, dejándolo caer desde un tamiz, y servir.

http://casitadeorkidea.blogspot.com/

Tarta de cerezas

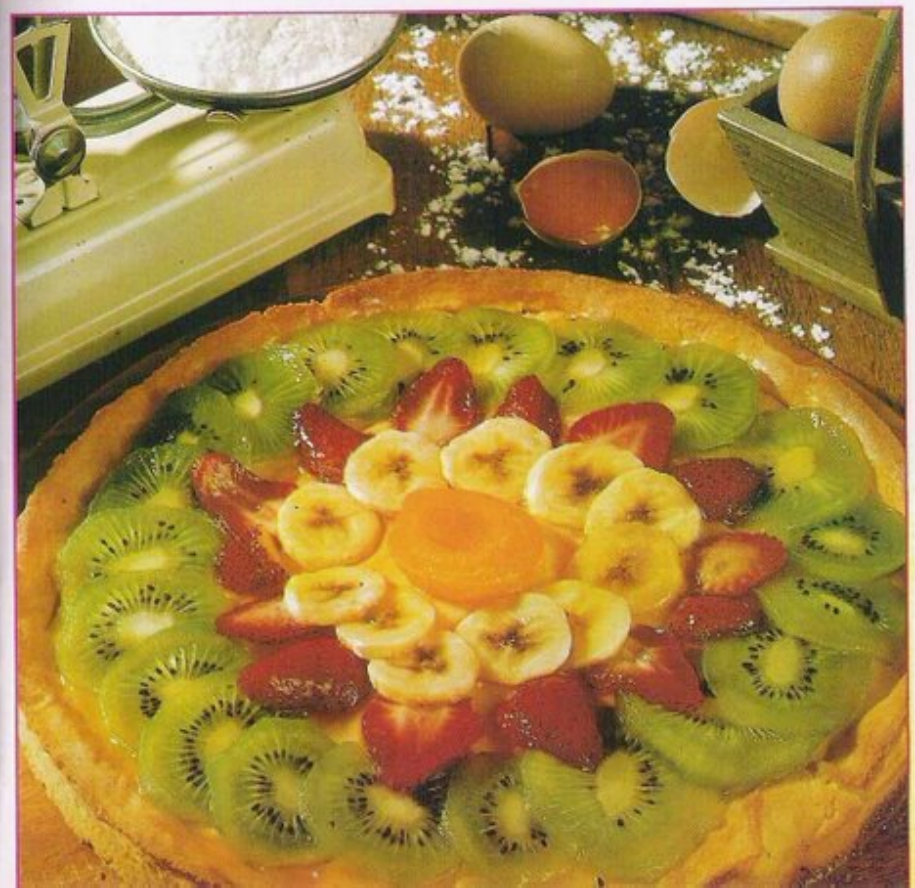
Ingredientes (para 6 personas):
500 g de cerezas
100 g de azúcar
125 g de harina, 3 huevos
2 tazas (300 ml) de leche
1 cucharada de mantequilla
una pizca de sal

❶ Lavar las cerezas y retirar los tallos y los huesos. Disponerlas en un plato, espolvorearlas con 50 g de azúcar y dejarlas reposar durante 10 minutos.
❷ Untar con mantequilla un molde para tartas, de unos 26 cm de diámetro aproximadamente, y distribuir en el fondo las cerezas.
❸ Tamizar la harina directamente en un recipiente bastante grande para evitar que se formen grumos. Añadir después una pizca de sal y el azúcar restante, y remover con cuidado para que queden mezclados a la perfección los dos ingredientes.
❹ Cascar los huevos en un bol y batirlos con un tenedor. Verterlos lentamente en el compuesto de harina. Mientras, calentar el horno a 180°C.
❺ Sin dejar de batir con el tenedor, verter en hilo la leche fría. Trabajar cuidadosamente el compuesto hasta que resulte homogéneo pero fluido.
❻ Verter la preparación sobre las cerezas y cocer la tarta en el horno, ya caliente, durante 40 minutos, aproximadamente. Servir el postre templado o frío.

Tarta de frutas

Ingredientes (para 6 personas):
1 lámina de pasta brisa
1 kiwi, 10 fresones
1/2 melocotón en almíbar
1 plátano, gelatina neutra
2 tazas de crema pastelera

❶ Estirar la pasta brisa con un rodillo y forrar con ella un molde para tartas de unos 24 cm de diámetro. Pinchar el fondo con un tenedor, cubrirlo con papel de horno y judías o garbanzos secos.
❷ Cocer la tarta en el horno, precalentado a 200°C, durante 30 minutos, aproximadamente.
❸ Mientras, lavar y pelar la fruta fresca. Cortar el kiwi y el plátano en rodajas y los fresones por la mitad. Escurrir el melocotón en almíbar.
❹ Retirar la tarta del horno, eliminar el papel y las judías y dejar que se enfríe. Desmoldar y cubrir con las crema pastelera.
❺ Decorar la tarta con la fruta cortada y pincelar toda la superficie con la gelatina, previamente disuelta a fuego lento. Dejar enfriar y servir.

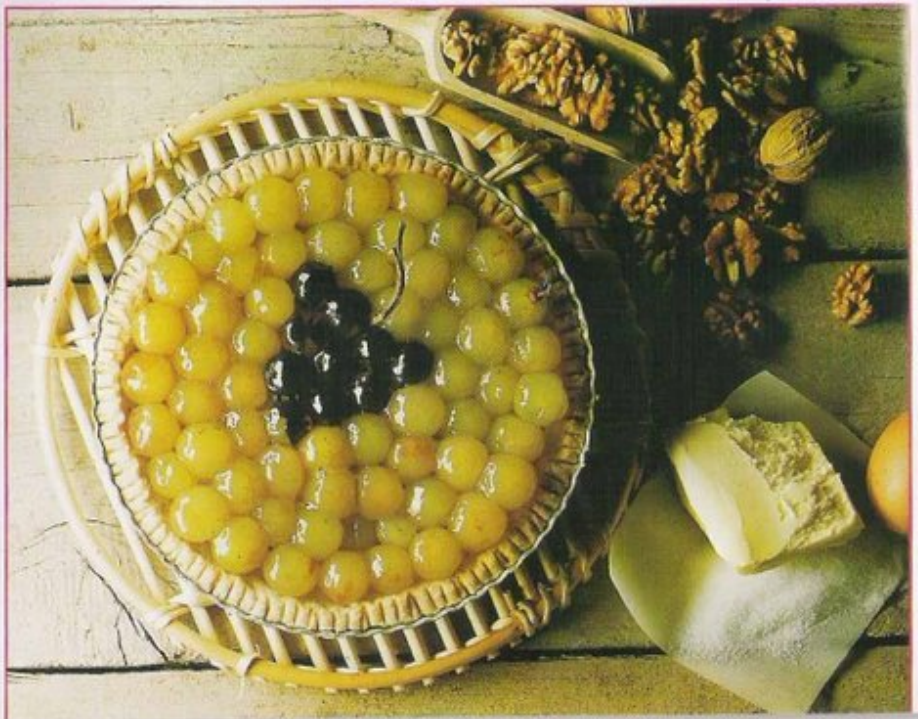


Tarta de uvas y nueces

Ingredientes (para 6 personas):

10 granos de uva negra
1 racimo grande de uva blanca
145 g de nueces molidas
100 g de mantequilla
30 g de azúcar
165 g de harina
1 huevo
4 cucharadas de mermelada de albaricoque

❶ Precalentar el horno a 180°C. Untar con un poco de mantequilla un molde para tartas y enharinarlo.
❷ Amasar todos los ingredientes, excepto las uvas y la mermelada: la mantequilla reblandecida cortada en trocitos, las nueces machacadas, el azúcar, la harina y el huevo
❸ Formar una bola con la masa y cubrir el fondo y las paredes del molde. Introducirlo en la nevera durante unos 30 minutos.
❹ A continuación cocer la tarta en el horno ya caliente durante 20-25 minutos, hasta que la masa esté dorada. Dejar enfriar sobre una rejilla de pastelería.
❺ Mientras, pelar las uvas y cortarlas en dos a lo largo, eliminando las semillas.
❻ Diluir la mermelada de albaricoque con dos cucharadas de agua templada y eliminar los trozos gruesos de fruta que queden. Rellenar la tarta con las uvas y hacerla brillar pintándola con la mermelada.



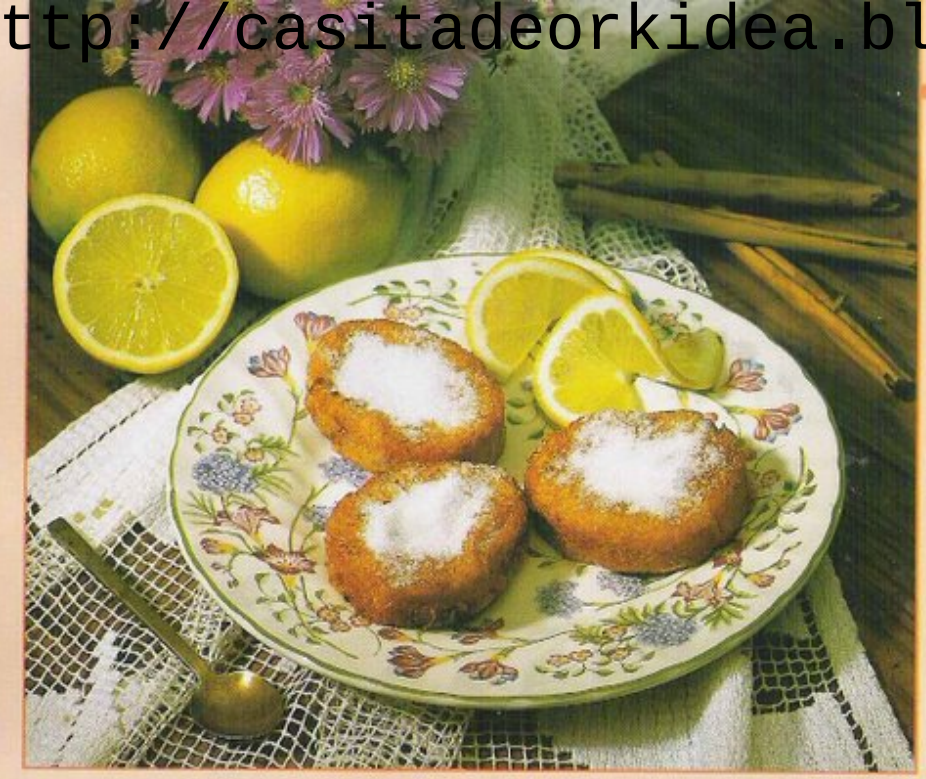
Tarta de coco y plátanos

Ingredientes (para 6 personas):

1 lámina de pasta brisa
3 plátanos medianos
50 g de mantequilla
60 g de coco rallado
5 cucharadas de azúcar
4 huevos
3 cucharadas de pan rallado
1 cucharadita de ralladura de limón
3 cucharadas de zumo de limón
sal

❶ Estirar la pasta brisa y forrar con ella el fondo de un molde para tartas de unos 24 cm de diámetro. Cubrir con una hoja de papel de horno y disponer encima un puñado de judías secas o garbanzos.
❷ Cocer la tarta en el horno, precalentado a 180°C, durante unos 15 minutos, lo justo para que se seque un poco. Después retirarla del horno y dejar enfriar.
❸ Pelar los plátanos y cortarlos en rodajas. Derretir la mantequilla en una sartén y saltear las rodajas de plátanos, por tandas, durante unos segundos. Rociar con el zumo de limón y dejar enfriar.
❹ Separar claras y yemas. Montar las claras, con una pizca de sal, a punto de nieve. Mezclar las yemas con el coco rallado, el azúcar, la ralladura de limón y el pan rallado. Añadir las claras montadas y mezclar suavemente.
❺ Rellenar la tarta y hornear 15 minutos, a 180°C, hasta que el relleno cuaje ligeramente.
❻ Extender las rodajas de plátanos sobre la superficie y hornear 20 minutos más hasta que el relleno esté cuajado y la masa se haya dorado. Dejar templar, desmoldar y servir a temperatura ambiente.

http://casitadeorkidea.blogspot.com/



Torrijas

Ingredientes (para 4 personas):
1/4 de kg de pan, aproximadamente (mejor si es del día anterior)
1 rama de canela
canela en polvo
1/2 litro de leche
2 ó 3 huevos
200 g de azúcar
1 limón
aceite de oliva

❶ Cortar el pan en rebanadas que no sean muy gruesas. Calentar la leche en una cazuela junto con la canela en rama y la piel del limón. Cuando empiece a hervir, retirar del fuego y dejar enfriar un poco.
❷ A continuación, remojar las rebanadas de pan en la leche, una por una, procurando que no queden excesivamente empapadas para que después no se deshagan.
❸ Batir los huevos en un plato sopero y sumergir en ellos las rebanadas, de una en una. Freír las torrijas en una sartén con abundante aceite, dorándolas por los dos lados.
❹ Escurrir el pan sobre papel absorbente de cocina para que pierdan el exceso de grasa y espolvorear con azúcar y canela en polvo, en la cantidad que se desee.

Merengues

Ingredientes (para 6 personas):
2 claras de huevo
4 cucharadas de azúcar glas
2 cucharadas de azúcar
200 g de nata montada
2 tazas de crema pastelera
200 g de fresones
1/2 tacita de café fuerte
75 g de almendras laminadas
mantequilla, harina

❶ En un recipiente amplio, batir las claras con el batidor de varillas hasta montarlas a punto de nieve bien firme.
❷ Espolvorear la mitad del azúcar glas y mezclarlo delicadamente con un movimiento de arriba a abajo, para no desmontar las claras.
❸ Untar la bandeja del horno con una fina capa de mantequilla y espolvorear con harina. Introducir el merengue en una manga pastelera con boquilla rizada y dejar caer montoncitos alargados de merengue sobre la bandeja.
❹ Con la ayuda de un tamiz, espolvorear los merengues con el azúcar glas restante. Dejar reposar 10 minutos.
❺ A continuación, introducir la bandeja en el horno precalentado a 150°C y cocer los merengues durante 30 minutos, lo justo para que se sequen y tomen un poco de color.
❻ Retirar la bandeja del horno y, con mucho cuidado, girar los merengues. Introducirlos durante unos minutos de nuevo en el horno, pero con éste apagado y la puerta entreabierta.
❼ Separar la crema pastelera en dos partes y mezclar una con el café. Limpiar los fresones, triturarlos con el azúcar y mezclar este puré con la crema restante. Mezclar la nata con las almendras.
❽ Una vez fríos los merengues, abrirlos por la mitad y rellenarlos con las cremas preparadas.

Compota de manzana

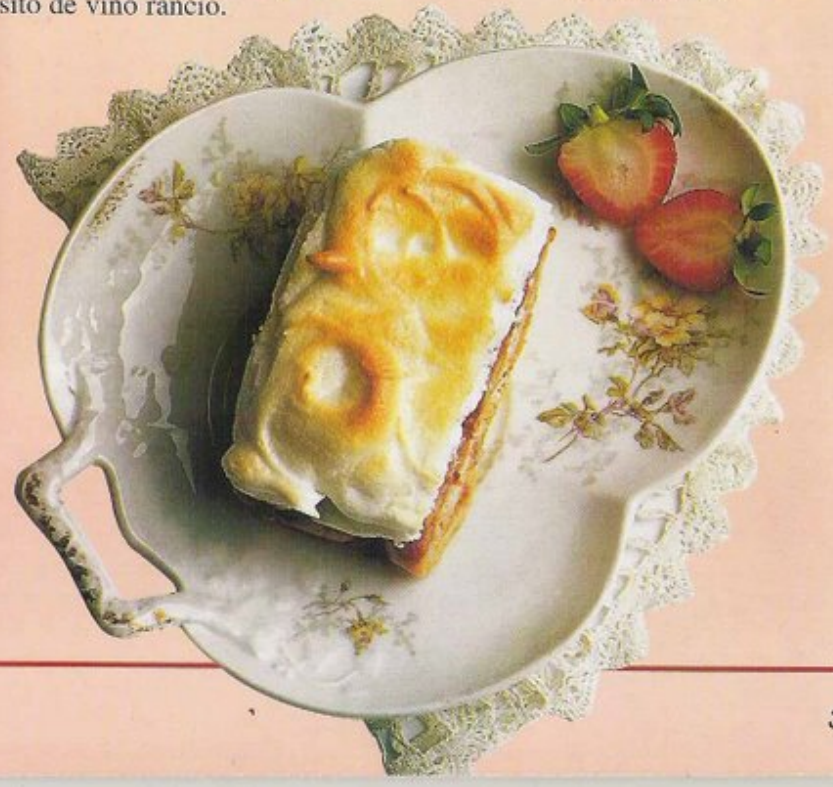
Ingredientes (para 6 personas):
6 manzanas reineta, peladas y cortadas en trozos pequeños
200 g de orejones de albaricoque
200 g de orejones de melocotón
200 g de ciruelas pasas
4 cucharadas de azúcar
1 ramita de canela
1 trozo de piel de limón

❶ Verter 3 cucharadas de azúcar en una cacerola y cocer hasta que el azúcar se caramelice (tono dorado, no oscuro). Luego, añadir las manzanas, peladas y cortadas en trozos.
❷ Remover con una cuchara de madera e incorporar también los orejones de albaricoque y de melocotón, partidos en 2 ó 3 trozos.
❸ Cubrir todo con agua. Añadir la ramita de canela, el trozo de piel de limón y las ciruelas pasas.
❹ Por último, agregar el azúcar restante y dejar cocer unos 20 minutos, hasta que las frutas estén algo tiernas. Servir templado o frío, en boles individuales.

Bizcochos borrachos con merengue

Ingredientes (para 4 personas):
400 gramos de bizcochos de soletilla
8 cucharadas de mermelada
8 cucharadas de azúcar
2 tazas de leche
4 claras de huevo
2 yemas de huevo
1 vasito de vino rancio
mantequilla

❶ Untar con mantequilla un molde alargado de aluminio desechable. Mezclar la leche con dos yemas, dos cucharadas de azúcar y el vasito de vino rancio.
❷ Empapar los bizcochos con la mezcla anterior, escurrirlos ligeramente y colocarlos en el fondo del molde preparado, consiguiendo una capa compacta de bizcochos.
❸ Extender sobre éstos la mermelada e ir repitiendo la operación en distintas capas hasta que el molde esté lleno. Batir las claras a punto de nieve con la batidora eléctrica y, cuando estén casi montadas, añadir el azúcar restante y continuar batiéndolas hasta obtener un merengue firme y brillante.
❹ Recubrir el pastel con el merengue y hornear a 200°C hasta que la superficie quede dorada. Retirar del horno, romper el molde de aluminio y servir.

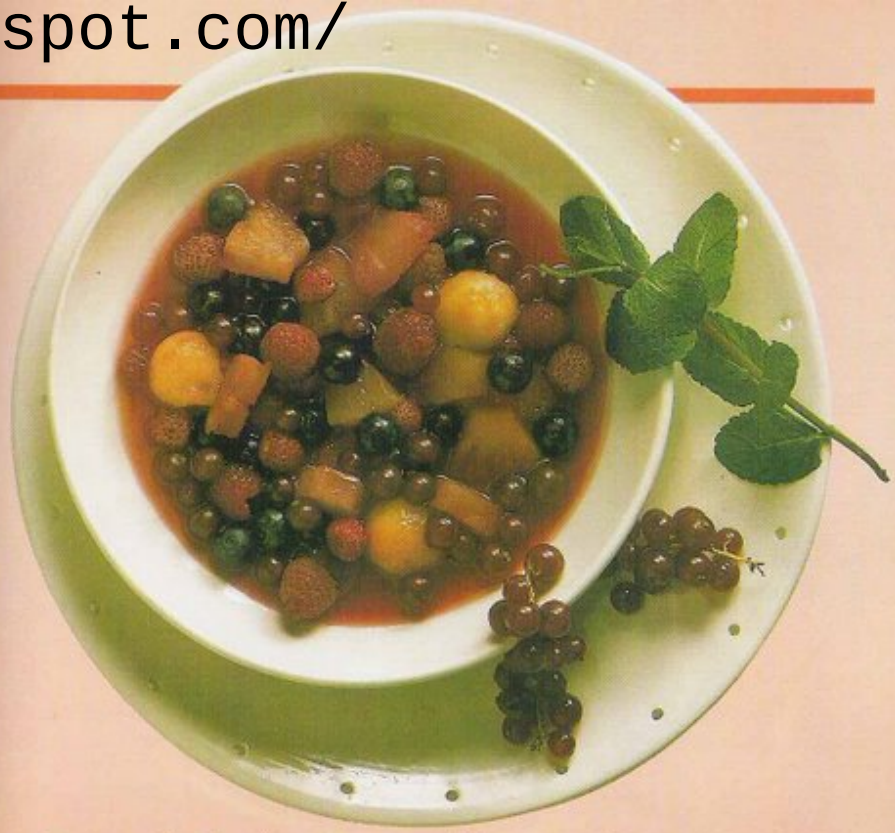


http://casitadeorkidea.blogspot.com/

Brazo de gitano

Ingredientes (para 6 personas):
4 huevos
100 g de azúcar
100 g de harina
250 g de nata montada
azúcar glas

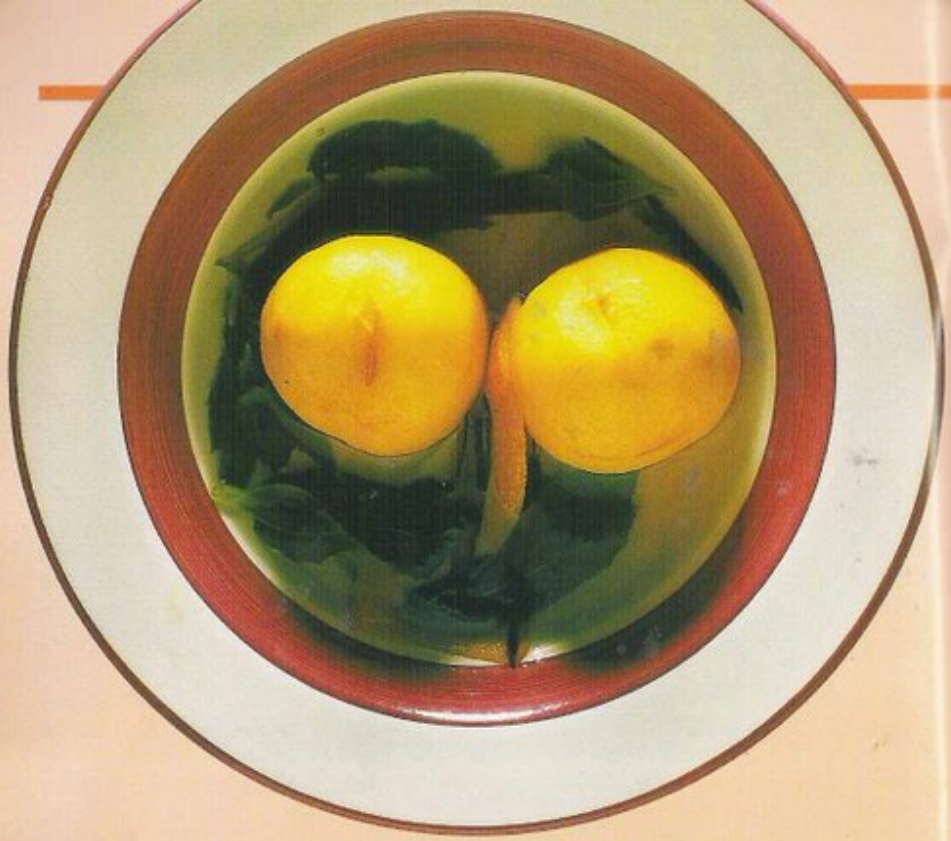
❶ Separar las claras de las yemas. Disponer las yemas en un bol, añadir 2 cucharadas de azúcar y batir con unas varillas eléctricas hasta que queden esponjosas y blanquecinas.
❷ Después, montar las claras a punto de nieve y, cuando empiecen a estar firmes, añadir el resto del azúcar y batirlas un poco más.
❸ Mezclar las yemas con las claras, removiendo muy suavemente, y añadir la harina, dejándola caer a través de un tamiz.
❹ Extender esta mezcla sobre una placa de horno, previamente cubierta con papel sulfurizado. Cocer la plancha de bizcocho en el horno, precalentado a 200°C, durante 8 minutos. No dejar que tome demasiado color.
❺ Retirar el bizcocho del horno y darle la vuelta sobre un paño. Pincelar el papel con un poco de agua, separarlo con suavidad del bizcocho y espolvorearlo ligeramente con azúcar glas.
❻ Enrollar el bizcocho todavía caliente y elástico con la ayuda del paño de cocina y dejar que se enfríe un poco. Desenrollarlo de nuevo para rellenarlo.
❼ Untar la nata y enrollarlo. Cortar un poco las extremidades del brazo de gitano, espolvorearlo con abundante azúcar glas y servir.



Sopa de frutas

Ingredientes (para 4 personas):
3 naranjas
1 bandejita de fresas de bosque
1 bandejita de arándanos
1 bandejita de frambuesas
1 bandejita de grosellas
1 melón pequeño
4 rodajas de piña natural
1 cucharada de vino dulce
2 cucharadas de miel

❶ Exprimir las naranjas, colar el zumo y verterlo en un cazo que no sea de aluminio. Llevar a ebullición, pero a fuego muy suave.
❷ Cortar las rodajas de piña en trozos pequeños. Abrir el melón por la mitad y formar bolitas, con la ayuda de una cucharilla vaciadora. Reservar.
❸ Cuando empiece a hervir el zumo de naranja incorporarle todas las frutas y dejar cocer 5 minutos. Retirar las frutas con una espumadera y disponerlas en un bol.
❹ Verter la miel por encima de las frutas. Retirar la espuma de la superficie del zumo y dejarlo reducir un poco. Verterlo sobre la fruta, rociar con el vino dulce y servir la sopa tibia.



Melocotones en almíbar

Ingredientes (para 4 personas):
4 melocotones de carne firme
una ramita de menta fresca
la piel de 1/2 limón
la piel de 1/2 naranja
1/2 rama de canela
1/2 litro de agua
125 g de azúcar

❶ Escoger melocotones con la carne bien firme para que, al cocerlos, no queden demasiado blandos ni se deshagan.
❷ Introducir en un cazo de paredes altas el azúcar, la canela, la piel de naranja y limón, la menta y el agua. Dejar cocer 5 minutos.
❸ Pelar los melocotones con ayuda de un pelaverduras para dejarlos lo más enteros posible.
❹ Introducir los melocotones en el almíbar y cocerlos de 15 a 20 minutos. Transcurrido este tiempo, retirar el cazo del fuego y dejar enfriar los melocotones en el almíbar.

Manzanas asadas

Ingredientes (para 4 personas):
4 manzanas
4 cucharadas de azúcar moreno
1/2 vaso de vino moscatel
2 cucharadas de pasas de Corinto
1 cucharada de zumo de limón
1 cucharadita de miel

❶ Remojar las pasas en agua templada durante 15 minutos. Hacer un corte en la piel de las manzanas, en todo su contorno, y retirarles el corazón con la ayuda de un descorazonador.
❷ Disponer las manzanas en una fuente refractaria. Introducir las pasas remojadas en los huecos de cada manzana. Añadir azúcar moreno, vino, miel y zumo de limón.
❸ Verter un dedo de agua en la fuente y cocer las manzanas en el horno, precalentado a 200°C, durante unos 20-30 minutos.
❹ Retirar la fuente del horno y dejar enfriar las manzanas. Servirlas tibias, o frías, acompañadas, si se desea, con unas cucharadas de nata líquida.

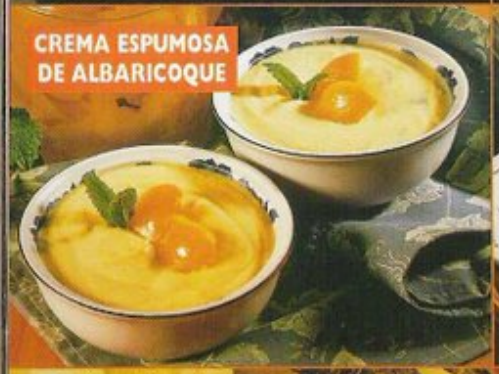
http://casitadeorkidea.blogspot.com/

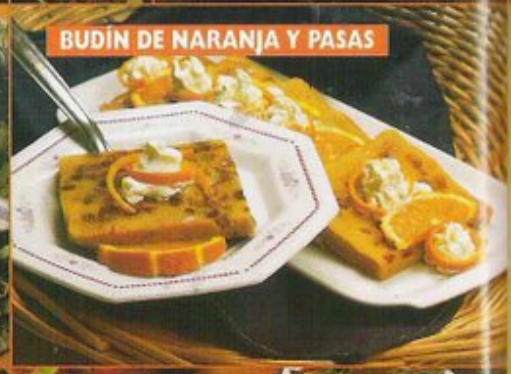
NATILLAS

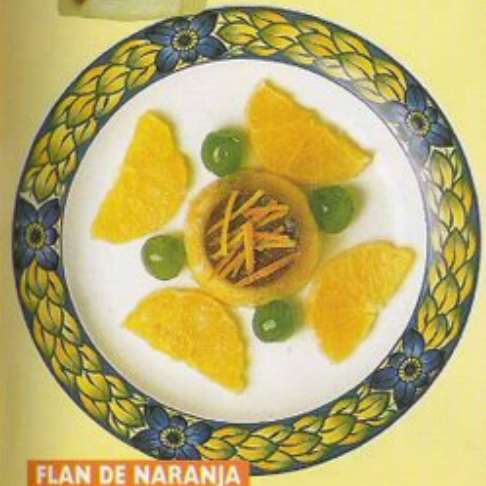
BUDÍN DE CAFÉ

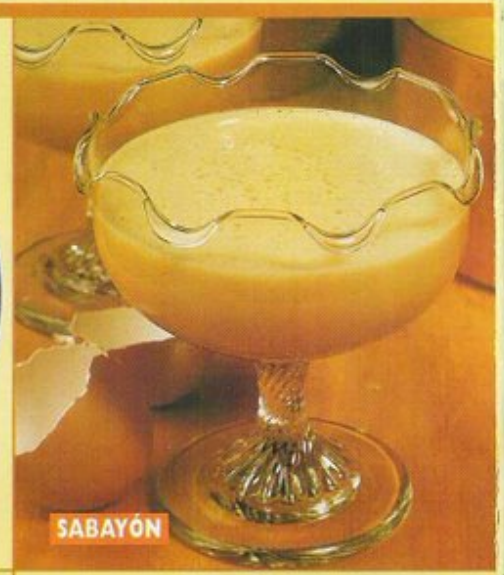
Cremas y flanes

Irresistibles postres suaves y cremosos


CREMA ESPUMOSA DE ALBARICOQUE

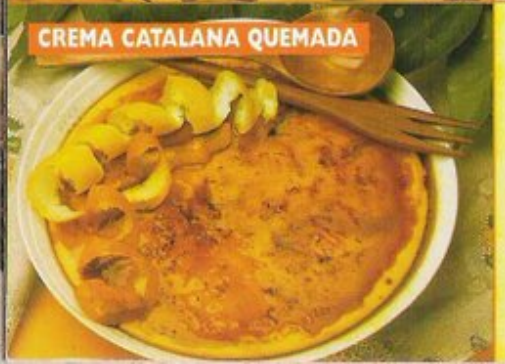

BUDÍN DE NARANJA Y PASAS

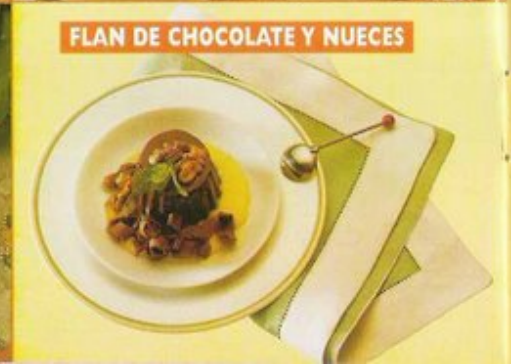

FLAN DE NARANJA

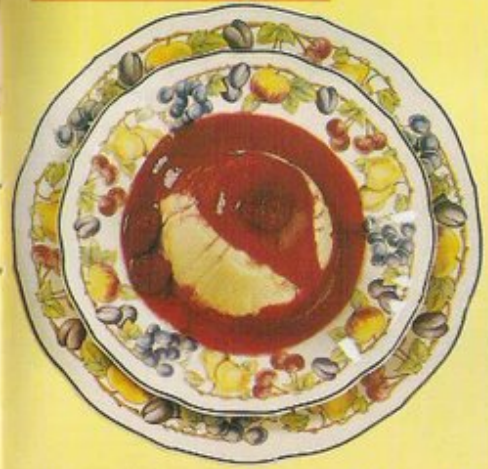

SABAYÓN

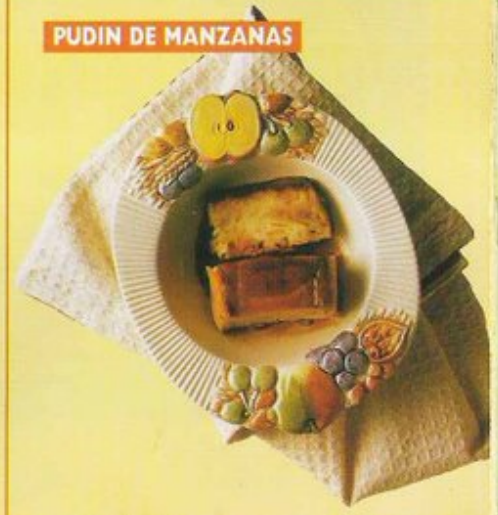
DELICIA BLANCA

CREMA DE YOGURT Y CIRUELAS


CREMA CATALANA QUEMADA


FLAN DE CHOCOLATE Y NUECES

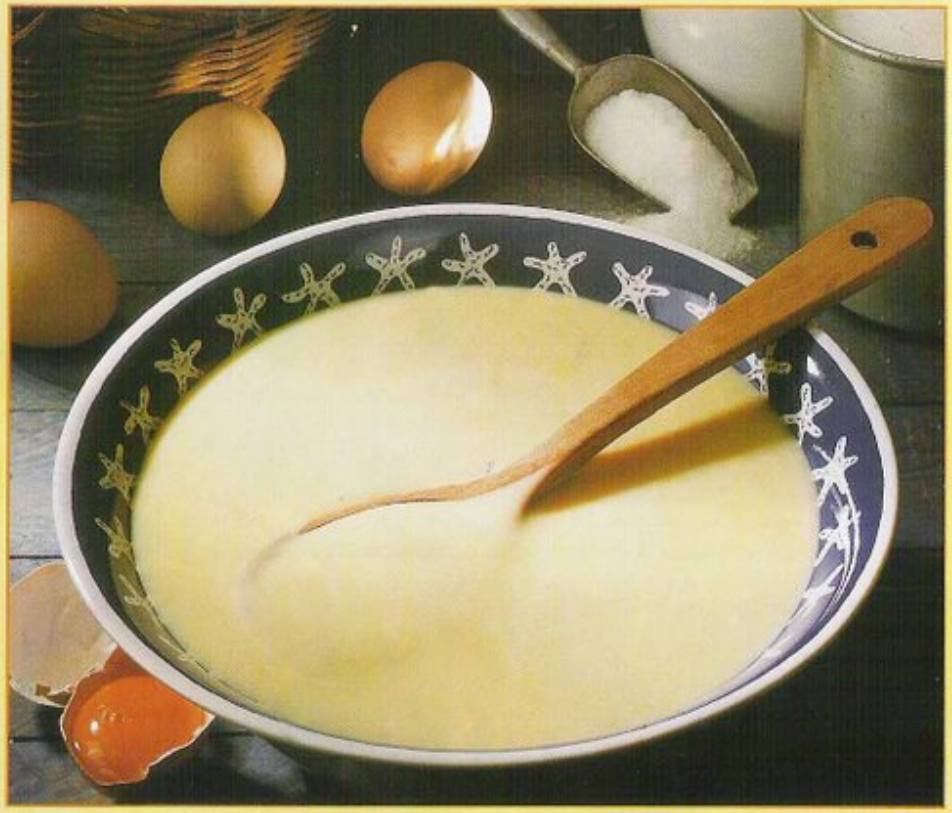

FLANECITOS DE REQUESÓN


PUDIN DE MANZANAS

Natillas

Ingredientes (para 4 personas):
1 litro de leche
2 cucharadas de maicena
8 cucharadas de azúcar
6 yemas de huevo
1 vaina de vainilla
1 limón

❶ Reservar una taza de leche y verter el resto en un cazo. Añadir la corteza del limón, la vainilla abierta por la mitad y el azúcar y llevar a ebullición. Diluir la maicena y las yemas en la leche reservada, mezclando bien para que no queden grumos.
❷ Cuando la leche del cazo empiece a hervir, retirar del fuego y eliminar la corteza de limón y la vainilla. Incorporar la mezcla de leche y yemas y colocar de nuevo al fuego. Calentar a fuego medio, removiendo constantemente, hasta que espese.
❸ Verter la crema en un recipiente de cristal o loza y dejar enfriar. Servir la crema bien fría acompañada de bizcochos de soletilla.



Budín de café

Ingredientes (para 6 personas):
1/2 litro de leche
4 huevos
8 cucharadas colmadas de azúcar
2 cucharadas de cacao en polvo
3 cucharadas de ron
1/2 tacita de café
60 g de galletas María

❶ Introducir en un cazo 4 cucharadas de azúcar y medio vaso escaso de agua. Cocerlo a fuego medio hasta obtener un caramelo dorado. Retirar del fuego, verterlo inmediatamente en un molde de plum cake y dejar enfriar.
❷ En un bol, batir ligeramente los huevos con 4 cucharadas de azúcar. Añadir el cacao, las galletas desmenuzadas, el café, el ron y la leche templada. Mezclar y verter el compuesto obtenido en el molde caramelizado.
❸ Cocer el budín al baño María, en el horno precalentado a 170°C, durante unos 35 minutos aproximadamente. Hay que evitar que el agua del baño María hierva para que quede liso y suave. Verificar la cocción introduciendo un palillo en el centro: deberá salir seco.
❹ Desmoldar el budín cuando se haya enfriado completamente. Servirlo cortado en porciones y regado con un hilo de su caramelo. Si se desea, se puede adornar con un poco de nata montada.

http://casitadeorkidea.blogspot.com/

Crema espumosa de albaricoque

Ingredientes (para 4-6 personas):
500 g de albaricoques en almíbar
6 yemas de huevo
2 cucharadas de vino dulce
4 cucharadas de azúcar
1 vaso de nata líquida
Para decorar:
4 mitades de albaricoque en almíbar
unas hojitas de menta fresca

❶ Triturar con la batidora eléctrica los albaricoques con su jarabe hasta obtener una crema. Montar la nata con las varillas eléctricas y reservarla en el frigorífico.

❷ Batir en un bol grande las yemas de huevo con el azúcar hasta que resulten blanquecinas y espumosas. Después incorporar el vino y los albaricoques triturados.

❸ Batir el compuesto con un batidor de varillas durante unos minutos e introducir el bol en una cacerola con agua hirviendo. Cocerlo al baño María, batiendo continuamente, hasta que la crema empiece a espesar.

❹ Retirar la crema del fuego y continuar batiendo hasta que esté tibia. Dejar enfriar completamente e incorporar la nata montada. Repartir en 4 copas o boles individuales e introducirlas en el frigorífico hasta el momento de servir. Decorar con la menta y las mitades de albaricoque.

Budín de naranja y pasas

Ingredientes (para 6 personas):
100 g de pasas
1/2 vaso de zumo de naranja
3 cucharadas de leche
1 cucharada de ralladura de naranja
1/2 cucharadita de canela molida
5 cucharadas de pan rallado
5 cucharadas de azúcar moreno
3 huevos
50 g de mantequilla

❶ Introducir las pasas y el zumo de naranja en un cacito. Calentar unos segundos y retirar del fuego.

❷ Derretir la mantequilla en el microondas, o calentarla unos instantes en un cazo al fuego, pero sin que llegue a hervir.

❸ Batir los huevos con una varillas hasta que estén bien espumosos. Añadir las pasas con el zumo de naranja, la ralladura, la canela, el azúcar moreno, la leche, la mantequilla derretida y el pan rallado.

❹ Forrar un molde tipo cake con film transparente y rellenar con la preparación.

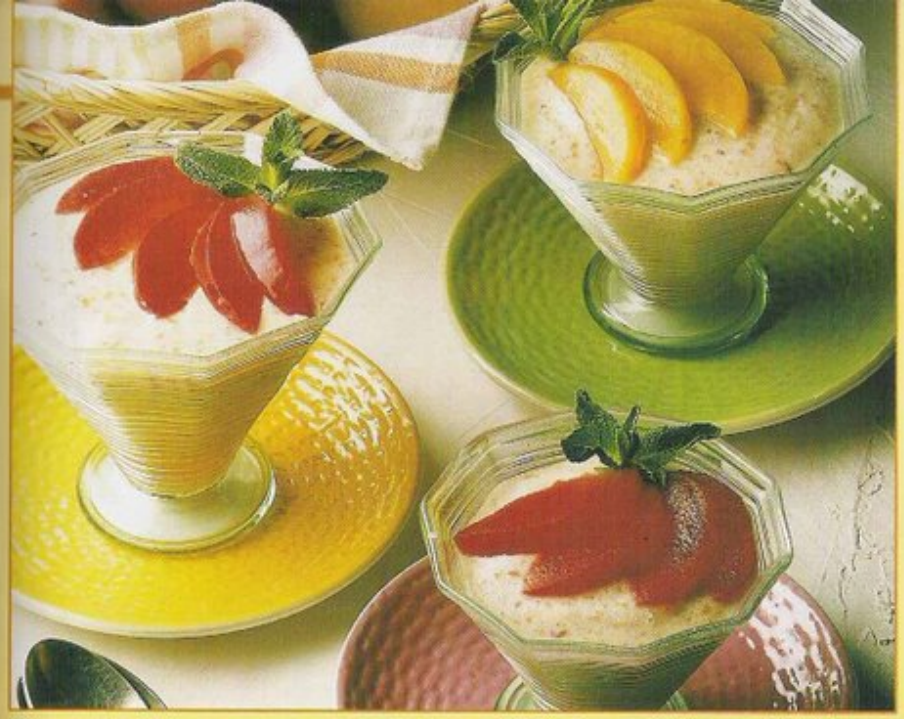
❺ Cocer al baño María, en el horno precalentado a 200°C, unos 45 minutos, aproximadamente, o hasta que, al introducir una aguja en el centro salga limpia.

❻ Cuando esté bien cuajado, retirarlo del horno y dejar enfriar el budín antes de desmoldarlo. Si se desea, acompañar con un poco de nata montada.

Delicia blanca

Ingredientes (para 4 personas):
1 litro de leche
150 g de azúcar glas
4 hojas de gelatina
4 huevos
1 tacita de Moscatel o vino dulce
1 cucharadita de canela en polvo
1 cucharadita de mantequilla
sal

❶ Mezclar en una cacerola la leche con 125 g de azúcar glas. Cocer, a fuego medio y removiendo, hasta que empiece a hervir.
❷ Retirar del fuego e incorporar 4 yemas, el Moscatel y una pizca de canela. Poner de nuevo al fuego y cocer, a fuego muy lento, unos 15 minutos más, sin dejar de remover con unas varillas.
❸ Aparte, montar las claras con una pizca de sal, hasta que estén a punto de nieve bien firme.
❹ Retirar la crema del fuego y añadirle las hojas de gelatina, previamente reblandecidas en agua fría. Mezclar hasta que estén disueltas e incorporar también las claras montadas.
❺ Verter la preparación en un molde untado con mantequilla, dejar enfriar e introducir en la nevera un par de horas. Antes de servir, desmoldarla y espolvorearla con el azúcar glas restante.



Crema de yogurt y ciruelas

Ingredientes (para 4 personas):
375 g de yogurt natural
4 cucharadas de azúcar
2 claras de huevo
400 g de ciruelas
3 hojas de gelatina
1/2 limón
Para decorar:
unas hojitas de menta
2 ciruelas

❶ Exprimir el limón y colar el zumo. Poner las hojas de gelatina en remojo con agua fría durante 5 minutos.
❷ Lavar las ciruelas, partirlas por la mitad y retirarles el hueso central. Triturarlas con la picadora. Pasar la pulpa por el colador chino, colocarla en un bol y añadir el zumo de limón, el azúcar y el yogurt batido. Remover bien.
❸ Escurrir la gelatina y disponerla en un cazo. Añadir 4 cucharadas de agua y fundirla a fuego lento. Mezclar con la preparación y dejar enfriar a temperatura ambiente.
❹ Montar las claras a punto de nieve bien firme y añadirlas con mucho cuidado a la mezcla anterior, removiendo delicadamente con una espátula.
❺ Repartir en copas individuales y dejar en el frigorífico, como mínimo 2 horas. Decorar con las hojitas de menta fresca y rodajas de ciruela.

http://casitadeorkidea.blogspot.com/

Crema catalana quemada

Ingredientes (para 4 personas):
1 litro de leche
6 yemas de huevo
250 g de azúcar
50 g de almidón o maicena
1 rama de canela
la piel de un limón
la piel de 1/2 naranja
1/2 vaina de vainilla

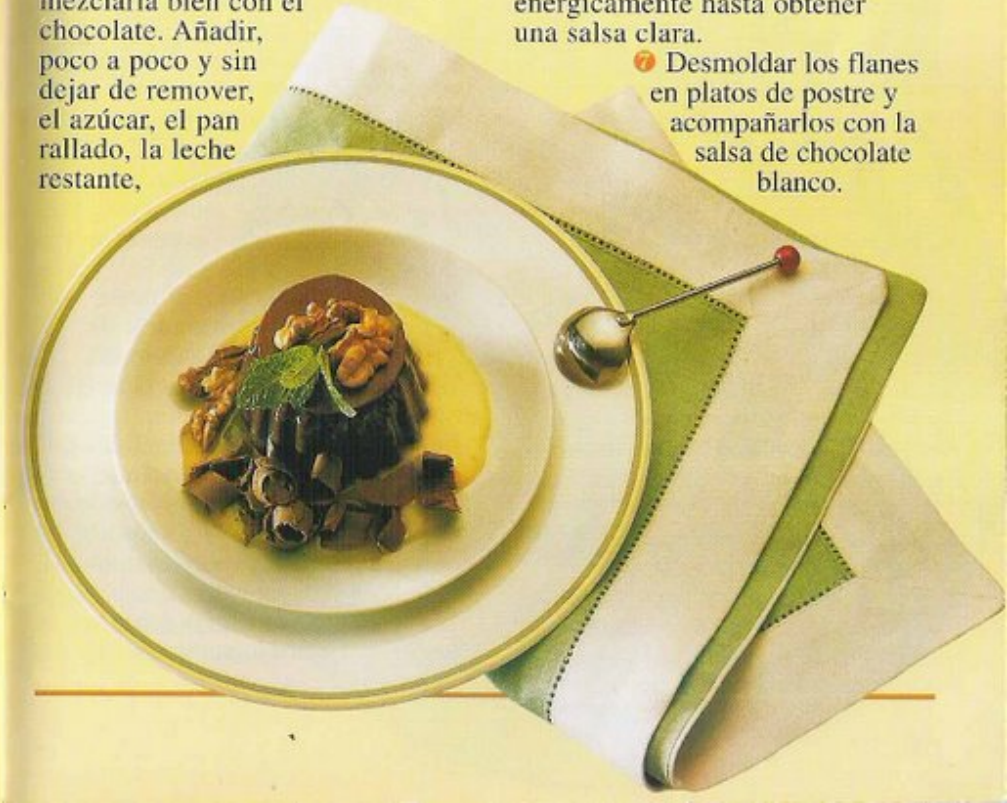
❶ Verter la leche en un cazo y añadir la piel del limón y la de la naranja, la canela y la vainilla. Calentar hasta que hierva.
❷ Mientras, mezclar en un bol grande las yemas con 200 gramos de azúcar y batir hasta conseguir una crema muy fina. Añadir la leche colada, vertiéndola poco a poco y removiendo continuamente.
❸ Añadir el almidón, o la maicena, disuelto en un poquito de agua, sin dejar de batir la crema. Verter de nuevo en el cazo y calentar a fuego lento, removiendo constantemente.
❹ Cuando empiece a espesar, y sin que hierva, retirar del fuego y verter rápidamente en una fuente grande o en recipientes individuales. Dejar que se enfríe.
❺ Espolvorear con el azúcar restante y, con una pala de hierro calentada al rojo vivo, quemar este azúcar hasta transformarlo en una capa de caramelo muy fina.

☛ *Esta crema catalana resulta todavía mejor si se sirve muy fría, recién sacada de la nevera, y luego quemada.*

Flan de chocolate y nueces

Ingredientes (para 4 personas):
100 g de chocolate blanco
100 g de chocolate fondant
1/2 litro de leche
120 g de azúcar
5 huevos
3 cucharadas de brandy
1 cucharada de pan rallado
100 g de nueces, sal

❶ Trocear las nueces. Partir el chocolate fondant en trocitos, disponerlo en un bol y fundirlo al baño María.
❷ Agregar media taza de leche y mezclarla bien con el chocolate. Añadir, poco a poco y sin dejar de remover, el azúcar, el pan rallado, la leche restante, una pizca de sal y las nueces troceadas.
❸ Calentarlo todo junto unos minutos más al baño María, removiendo de vez en cuando.
❹ Batir los huevos hasta que estén espumosos y mezclarlos con la preparación anterior.
❺ Verter en flaneras individuales y cocer los flanes al baño María, en el horno precalentado a 200ºC, durante 30 minutos, aproximadamente. También pueden cocerse en el microondas al 70% de potencia durante unos 10 minutos, hasta que estén cuajados. Dejarlos enfriar.
❻ Derretir el chocolate blanco, mezclarlo con el brandy y batir enérgicamente hasta obtener una salsa clara.
❼ Desmoldar los flanes en platos de postre y acompañarlos con la salsa de chocolate blanco.



Flan de naranja

Ingredientes (para 4 personas):
4 huevos
125 g de azúcar glas
2 vasos de leche, 2 naranjas
Para el caramelo:
50 g de azúcar
Para decorar:
guindas verdes o rojas

❶ Disolver los 50 g de azúcar en 3 cucharadas de agua y calentar un par de minutos a fuego lento. Cuando el azúcar esté totalmente fundido, subir el fuego y dejar hervir hasta obtener un caramelo oscuro.

❷ Repartir el caramelo en 4 flaneras, recubriendo bien el fondo y las paredes. Reservar.

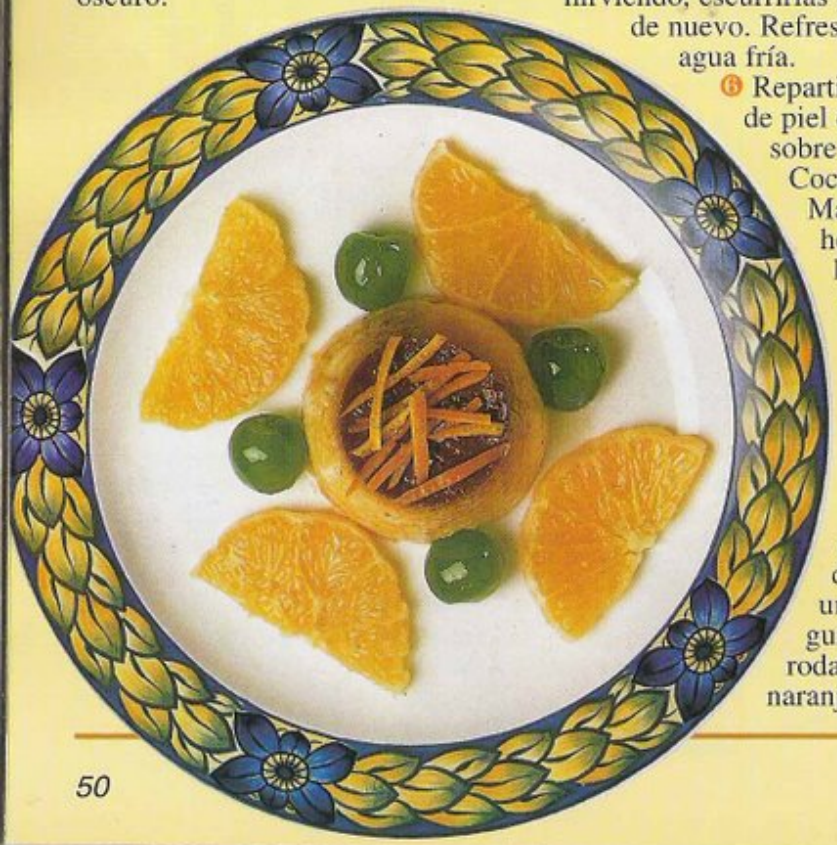
❸ Introducir en un bol los huevos y el azúcar y batirlos enérgicamente. Calentar la leche en un cazo y, unos instantes antes de que empiece a hervir, retirarla del fuego.

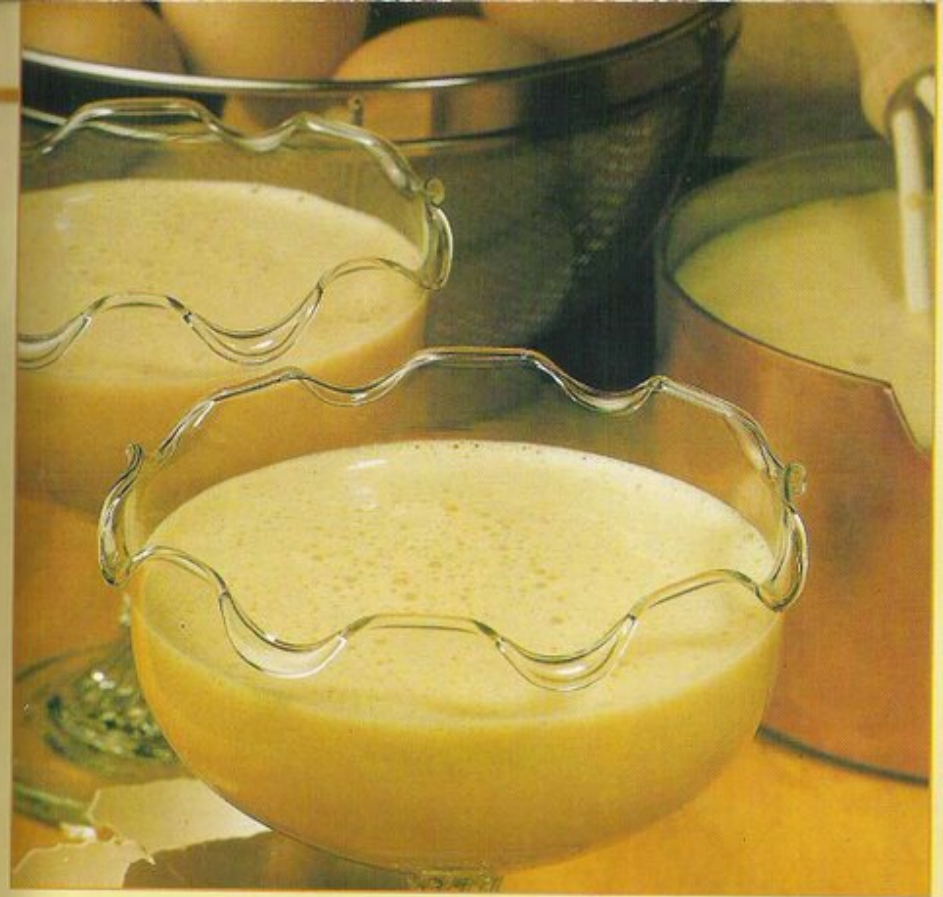
❹ Verter la leche sobre los huevos batidos y remover con las varillas. Verter la preparación en las flaneras.

❺ Pelar las naranjas, procurando extraer sólo la parte anaranjada, y cortar la piel en tiritas finas. Escaldarlas unos segundos en agua hirviendo, escurrirlas y escaldarlas de nuevo. Refrescarlas con agua fría.

❻ Repartir las tiritas de piel de naranja sobre los flanes. Cocerlos al baño María, en el horno precalentado a 200°C, durante unos 30 minutos.

❼ Servir los flanes bien fríos, decorados con tiritas de naranja, unas cuantas guindas y rodajas de naranja.





Sabayón

Ingredientes (para 4 personas):
6 yemas de huevo
10 cucharadas de azúcar
10 cucharadas de vino dulce

❶ Introducir las yemas de huevo y el azúcar en una cacerola que tenga paredes altas. Mezclar enérgicamente con un batidor de varillas, o una cuchara de madera, hasta obtener una crema espumosa.

❷ Sin dejar de remover con las varillas metálicas, incorporar a la crema el vino dulce elegido (Oporto, Madeira, Jerez, etc.).

❸ Colocar la cacerola sobre el fuego al mínimo, o al baño María y, sin dejar de remover, cocer la crema lentamente.

❹ El sabayón estará listo cuando haya espesado ligeramente y, al alzar la cuchara, la crema caiga de forma lisa. Retirar del fuego.

❺ Verter enseguida el sabayón en un recipiente muy frío para que no se corte justo al final. Servirlo tibio en tazas, o frío en copas de cristal.

http://casitadeorkidea.blogspot.com/

Flanecitos de requesón

Ingredientes (para 6 personas):
500 g de requesón, 1 huevo
2 yemas de huevo
3 claras de huevo
1 cucharada sopera de maicena
12 cucharadas soperas de azúcar
mantequilla para untar
los moldes, sal Para la salsa:
150 g de frambuesas (pueden ser congeladas)
75 g de azúcar
1 vaso pequeño de agua

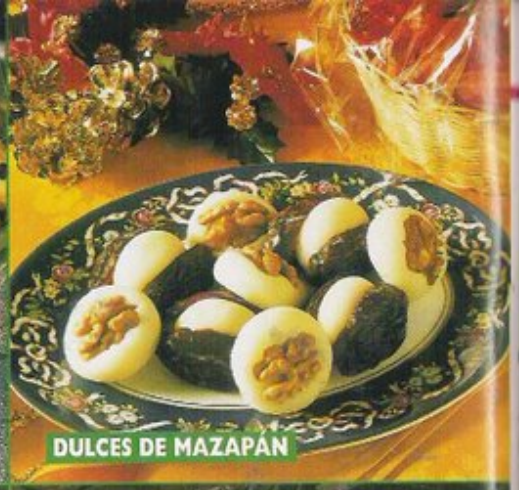
❶ Recubrir el fondo de 6 flaneras con papel de aluminio y untar las paredes y el fondo con mantequilla.
❷ Triturar el requesón en un bol, aplastándolo con un tenedor. Agregar el azúcar, un huevo batido y dos yemas. Batir las claras a punto de nieve muy firme, añadiendo una pizca de sal, e incorporarlas también a la crema de queso.
❸ Rellenar las flaneras con la preparación anterior y cocerlas al baño María, en el horno precalentado a 200°C, durante 35 minutos.
❹ Mientras, cocer el agua con el azúcar durante 10 minutos. Triturar las frambuesas con la batidora eléctrica y colar con un colador de tela metálica para eliminar las pepitas. Cuando el almíbar esté frío, mezclarlo con el puré de frambuesas y reservar.
❺ Una vez cocidos los flanes, dejarlos enfriar completamente, desmoldarlos y servirlos con la salsa de frambuesas.

Pudin de manzanas

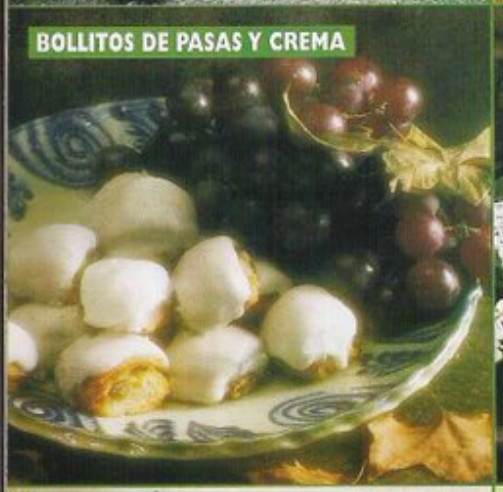
Ingredientes (para 6 personas):
3 manzanas
2 huevos
1/2 litro de leche
1/4 de kg de pan seco sin corteza
200 g de azúcar

❶ Poner a remojar en un plato el pan con la leche y, una vez blando, escurrirlo ligeramente. Disponerlo en un bol grande y añadir los huevos batidos.
❷ A continuación, incorporar 2 manzanas cortadas finitas y azúcar al gusto. Con el azúcar que quede, preparar un caramelo y verterlo en el fondo del molde.
❸ Repartir bien el caramelo por el fondo y las paredes del molde, y dejar enfriar un poco. Cortar la manzana restante en medias lunas y extenderlas en el fondo del molde, sobre el caramelo.
❹ Verter la mezcla de huevos, pan y manzana en el molde e introducir al baño María en el horno precalentado a 180-200°C. Cocer durante unos 45 minutos, aproximadamente. Para saber si está cocido, presionar suavemente el pudin, y así comprobar que el huevo y la leche ya estén cuajados. Desmoldar el pudin cuando esté bien frío.

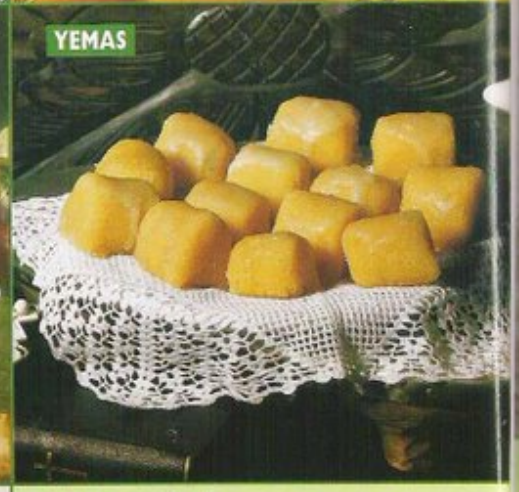
PASTAS DE PASAS Y RON



DULCES DE MAZAPÁN

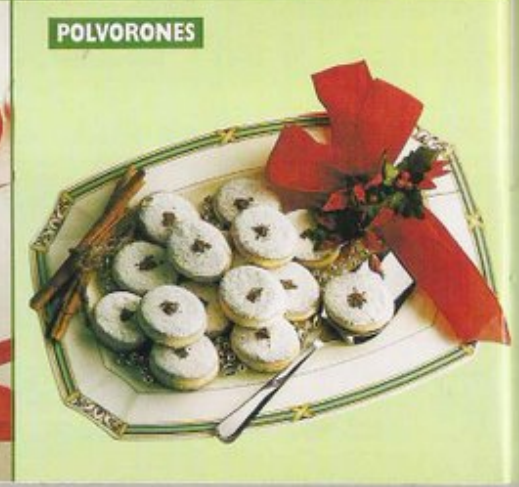


BOLLITOS DE PASAS Y CREMA



YEMAS

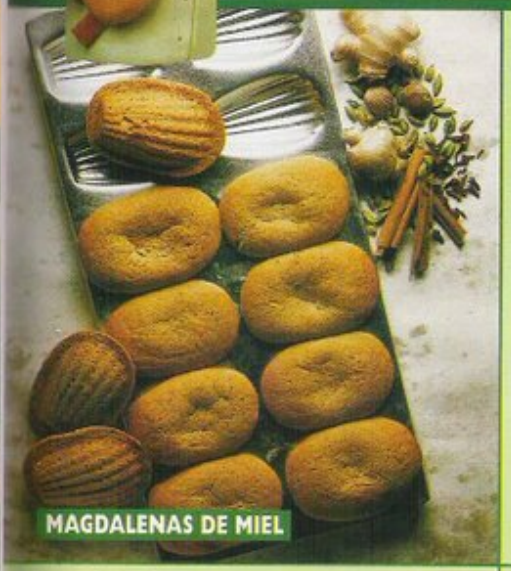
GALLETITAS CON FORMAS



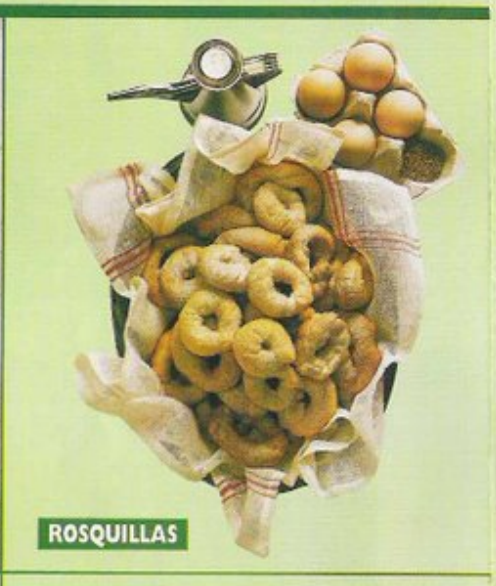
POLVORONES

Pastitas

Típicas e irrepetibles. Todo el sabor de la tradición

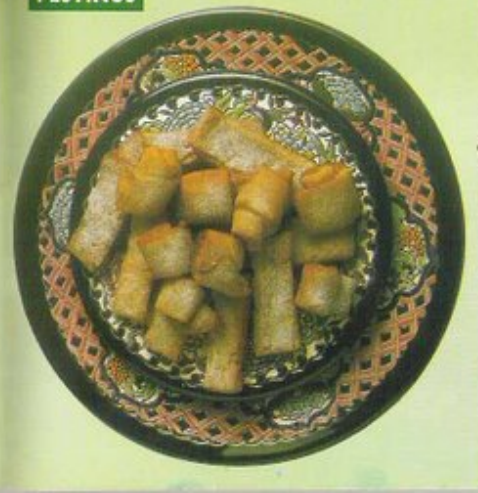


MAGDALENAS DE MIEL

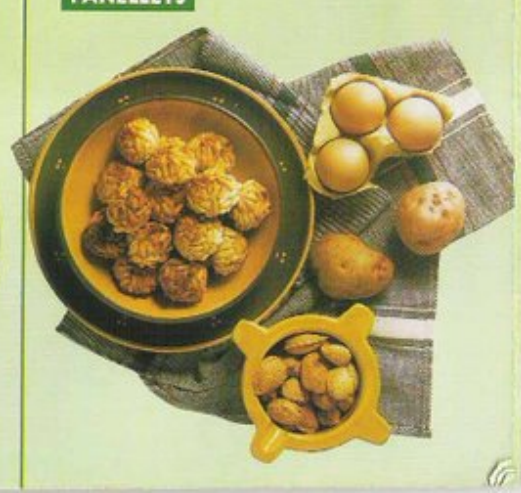


ROSQUILLAS

PESTIÑOS



PANELLETS



http://casitadeorkidea.blogspot.com/

Pastas de pasas y ron

Ingredientes (para 5 docenas):
150 g de pasas de Corinto
1 vaso de ron, agua
Para la masa:
1 taza de mantequilla
2 tazas de azúcar, 2 huevos
3 cucharadas de leche
3 tazas y 1/2 de harina
2 cucharaditas de levadura en polvo, 1 pizca de azúcar avainillado, 1/2 cucharadita de canela molida, 1 pizca de sal

❶ Preparar la masa: mezclar en un bol la mantequilla reblandecida y el azúcar y batir con una espátula de madera, hasta conseguir una crema. Añadir un huevo, batir hasta que se haya integrado en la crema, añadir el otro y continuar batiendo.
❷ Incorporar la harina, la levadura en polvo, la leche, la sal, el azúcar avainillado y la canela. Unir los ingredientes con la espátula y amasarlos hasta formar un bollo de masa compacto. Dejar reposar la masa antes de utilizarla durante, aproximadamente, unos 30 minutos.
❸ Mientras, disponer las pasas en un cazo, añadir el ron y terminar de cubrirlas con agua. Cocerlas durante 5 minutos y dejarlas entibiar.
❹ A continuación, dividir la masa en cuatro partes y darles a cada una forma de cilindro. Envolver con film transparente y dejar endurecer en la nevera.
❺ Cuando la masa esté un poco rígida, cortar los cilindros en rodajas de 0,5 cm de grosor y extenderlas en una bandeja de horno. Escurrir las pasas y adherirlas a la superficie de las pastitas.
❻ Hornearlas durante 10 minutos, a 180°C, hasta que estén algo doradas.

Dulces de mazapán

Ingredientes (para 40 unidades):
1/2 kg de almendras molidas
50 g de azúcar
1/2 vaso de agua
20 nueces peladas
20 dátiles deshuesados
Para el 2° almíbar:
600 g de azúcar
1 vaso de agua
zumo de limón

❶ Verter en un cazo 50 g de azúcar y 1/2 vaso de agua, y preparar un almíbar clarito cociéndolo 1 minuto, contando desde el momento que empieza a hervir.
❷ Dejarlo enfriar y mezclarlo con las almendras molidas.
❸ Preparar el segundo almíbar, más espeso, hirviendo el agua con el azúcar y unas gotas de zumo de limón, durante 10 minutos.
❹ Incorporarlo, aún caliente y poco a poco, a la mezcla anterior. Trabajarlo con una espátula de madera hasta que quede unido, añadiendo unas gotitas de zumo de limón. Dejarlo 24 horas en la nevera, envuelto con papel film.
❺ Al día siguiente, formar bolitas del tamaño de una nuez. Decorar la mitad con nueces y la otra mitad introducirlas dentro de los dátiles, previamente abiertos como un libro.

Bollitos de pasas y crema

Ingredientes (para 4-6 personas):
300 g de masa de "brioche" ya confeccionada (u hojaldre)
100 g de crema pastelera
60 g de pasas sultanas
1 vasito de ron
Para la glasa:
200 g de azúcar glas
3 gotas de zumo de limón
1 clara de huevo

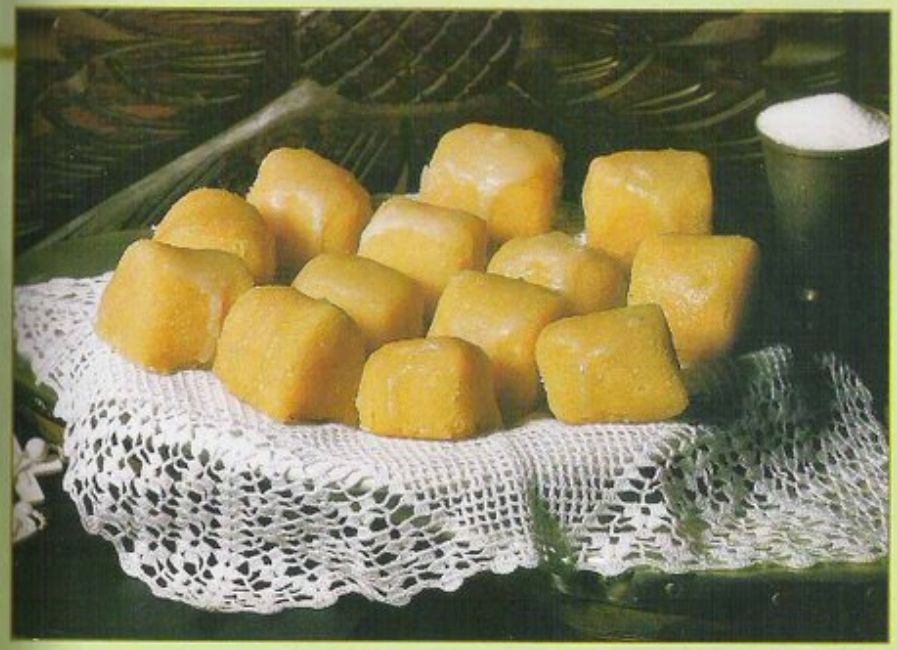
❶ Colocar las pasas en un bol y remojarlas con el ron durante 15 minutos. Con la ayuda del rodillo, estirar la masa de brioche formando rectángulos de 30 x 15 cm.

❷ Mezclar la crema pastelera con las pasas remojadas y repartirla por encima de la masa. Enrollarla sobre sí misma y cortarla en trocitos de unos 2 cm de espesor, aproximadamente.

❸ Colocar los trozos de masa en una fuente y dejarlos reposar durante 1 hora, tapados con un paño.

❹ A continuación, forrar una placa con papel de horno y disponer encima los bollitos. Cocerlos en el horno, precalentado a 220°C, durante 10 minutos, hasta que se doren.

❺ Preparar la glasa mezclando todos los ingredientes indicados. Retirar los bollitos del horno, dejar enfriar y pintarlos con la glasa, con la ayuda de un pincel.



Yemas

Ingredientes (para 25-30 yemas):
12 yemas de huevo
750 g de azúcar
Para el almíbar:
275 g de azúcar
12 cucharadas de agua
1 cucharada de zumo de limón

❶ Mezclar en un cazo las yemas con el azúcar. Calentar a fuego muy bajo, removiendo continuamente con un batidor de varillas, hasta que espese y se forme una masa que se despegue de las paredes del cazo

❷ Dejar caer la masa sobre el mármol de la cocina. Espolvorear con un poco de azúcar y mezclar con las manos. Continuar de igual forma hasta conseguir una masa que sea consistente.

❸ Seguidamente, formar un rollo con esta masa, que no sea muy grueso, y cortarlo en trocitos. Dejar reposar unos 15 minutos.

❹ Mientras, preparar el almíbar. Hervir a fuego lento el agua y el azúcar y, cuando espese, añadir el zumo de limón. El almíbar debe quedar blanco. Para comprobar el punto de cocción del jarabe, dejar caer una gota en el mármol y, ya frío, debe crujir al morderlo.

❺ Pinchar las yemas con un palillo y sumergirlas, una por una, en el almíbar caliente. Dejarlas escurrir sobre un trozo de papel de horno, bien separadas unas de otras, y dejar que se enfríen. Recortar el caramelo sobrante, si lo hay, y servir.

http://casitadeorkidea.blogspot.com/

Galletitas con formas

Ingredientes (para 15-20 piezas):
250 g de harina, 125 g de azúcar glas, 150 g de mantequilla 1 huevo, 1 pizca de sal

❶ Retirar la mantequilla del frigorífico para que se reblandezca. Cascar el huevo en un bol grande, añadir el azúcar glas y batir hasta que el color del huevo se vuelva blanquecino (unos 5 minutos).
❷ Pasar toda la harina por un colador fino para tamizarla y evitar la formación de grumos en la pasta. Una vez tamizada la harina, echarla de una vez sobre el huevo y mezclar hasta obtener una masa con aspecto de arena mojada.
❸ Hacer un "agujero" en el centro de la "arena" y echar en él la mantequilla en trocitos. Amasar con las manos hasta formar una bola de masa. Cubrir la bola con papel film transparente y dejarla reposar durante 1 hora en la nevera.
❹ Disponer la masa sobre la mesa enharinada y estirarla con el rodillo hasta que quede con un espesor de 1/2 ó 1 cm. Cortar las galletas (pueden hacerse círculos con un vasito pequeño o darles formas con diferentes cortapastas).
❺ Engrasar la placa del horno con mantequilla y colocar encima las galletas. Cocerlas en el horno, precalentado a 180°C, durante unos 15 minutos, o hasta que empiecen a tomar color.
❻ Una vez cocidas, dejarlas enfriar y guardarlas en una caja de metal, así no se reblandecerán. Si se quiere que las galletas queden brillantes sólo habrá que pintarlas con un pincel y un poquito de leche antes de cocerlas.

Polvorones

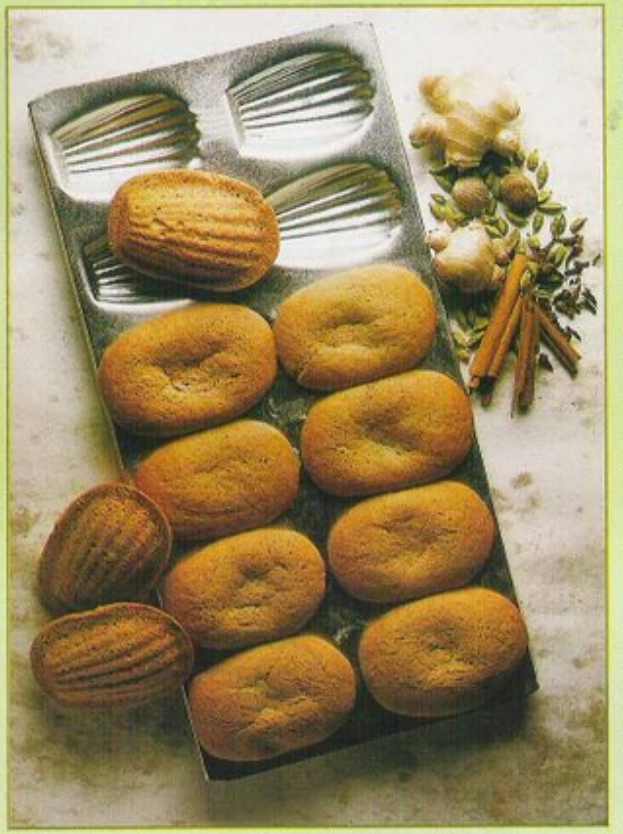
Ingredientes (para 8 personas):
200 g de harina 175 g de harina tostada 150 g de azúcar glas 200 g de manteca de cerdo 1 cucharadita de canela en polvo, una pizca de vainilla una pizca de sal, 1 huevo 1/2 limón, 60 g de azúcar glas para espolvorear

❶ Calentar un poco en el horno el bol que vayamos a utilizar para preparar la masa. Mientras, mezclar la manteca de cerdo con los 150 g de azúcar glas, el zumo del medio limón y el huevo. Batir hasta obtener una pasta de consistencia homogénea.
❷ Verter la pasta en el bol precalentado e incorporar las dos harinas y la canela tamizadas, junto con la sal y la vainilla. Trabajar hasta que la masa se desprenda de las manos y dejar reposar 20 minutos.
❸ Cuando esté en su punto, enharinar la mesa donde se vaya a trabajar la pasta, y estirar ésta con el rodillo. Dejarla con un espesor de 1 centímetro, aproximadamente.
❹ Formar los polvorones con un cortapastas ovalado o redondo. Colocarlos en una fuente de hornear untada con mantequilla y cocer en el horno precalentado a 170°C, durante unos 15 minutos, aproximadamente. Retirarlos, dejarlos enfriar y espolvorearlos con azúcar glas.

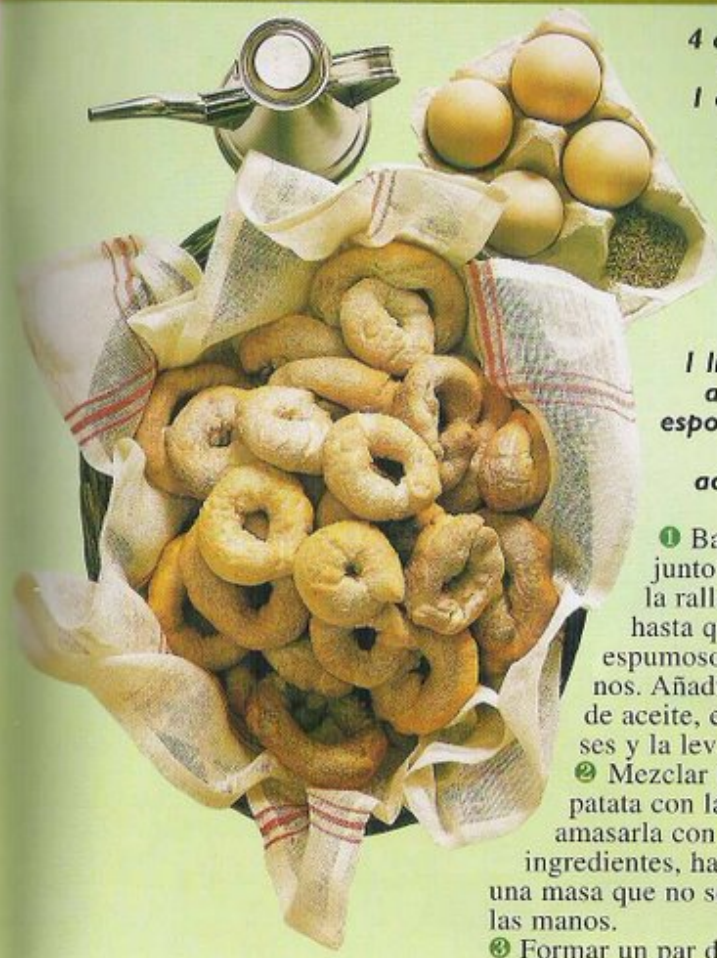
Magdalenas de miel

Ingredientes (para 6 personas):

350 g de miel
100 g de azúcar
100 g de mantequilla
1 huevo
1 limón
500 g de harina
1 cucharada de agua
1 cucharada sopera de cacao amargo en polvo
1/2 cucharadita de bicarbonato
1/2 cucharadita levadura en polvo



❶ Calentar la miel, el azúcar y la mantequilla a fuego medio sin dejar de remover hasta que el azúcar se disuelva. Dejar enfriar. Lavar el limón y rallar su cáscara. Reservar.
❷ Cuando la miel esté templada añadirle el huevo, el limón rallado y el cacao. Mezclar. Disolver el bicarbonato y la levadura en el agua y añadirlo también a la miel.
❸ Añadir la harina y mezclar todo hasta obtener una bola de pasta bien seca. Envolverla en papel film y dejar reposar 12 horas a temperatura ambiente.
❹ Precalentar el horno a 180°C. Untar un molde para magdalenas con mantequilla y enharinarlo después. Introducir una bola de pasta en cada compartimento del molde y aplastarla con la mano hasta que lo rellene completamente.
❺ Cocer 20 minutos. Una vez cocidas retirarlas del horno, desmoldarlas y dejarlas enfriar sobre una rejilla de pastelería. Pueden conservarse en una lata al abrigo de la humedad.



Rosquillas

Ingredientes (para 4-6 personas):

250 g de fécula de patata o maicena
250 g de harina
4 huevos
4 cucharadas de azúcar
1 copa y 1/2 de anís dulce
2 cucharadas de anises
6 cucharaditas de levadura en polvo
la piel de 1 limón rallada
azúcar para espolvorear (puede ser fino)
aceite de oliva

❶ Batir los huevos junto con el azúcar y la ralladura de limón hasta que queden espumosos y blanquecinos. Añadir 6 cucharadas de aceite, el anís, los anises y la levadura.
❷ Mezclar la fécula de patata con la harina y amasarla con los demás ingredientes, hasta obtener una masa que no se pegue en las manos.
❸ Formar un par de cilindros alargados con la masa y después cortarlos en pequeños cilindros de unos 5 cm de largo.
❹ Dar forma a las rosquillas y freírlas en una sartén con abundante aceite no demasiado caliente. Escurrirlas sobre papel absorbente y espolvorearlas con azúcar.

http://casitadeorkidea.blogspot.com/

Pestiños

Ingredientes (para 4-6 personas):

300 g de harina
aceite de oliva, sal
2 copitas de Jerez
1 huevo
50 g de miel
una pizca de anises machacados
250 g de azúcar glas

❶ Colocar la harina en un recipiente y añadir un vaso de aceite, una pizca de sal, el Jerez, el huevo, 2 cucharadas de miel y los anises machacados. Mezclar hasta obtener una pasta compacta. Si fuera necesario, añadir más harina.

❷ Estirar la masa con un rodillo hasta que tenga un grosor de 1 a 2 centímetros. Cortar la pasta dándole forma alargada y freír los trozos en una sartén con abundante aceite. Escurrirlos sobre papel absorbente de cocina para que pierdan el exceso de grasa.

❸ Hervir el resto de la miel con 4 cucharadas de agua durante 10 minutos. Fuera del fuego, impregnar los pestiños con esta mezcla y escurrirlos sobre un tamiz, procurando que queden cubiertos por una capa de miel.

❹ Si la miel quedara demasiado clara, hervirla un poco más. Espolvorear los pestiños con azúcar glas y servirlos.

Panellets

Ingredientes (para 6 personas):

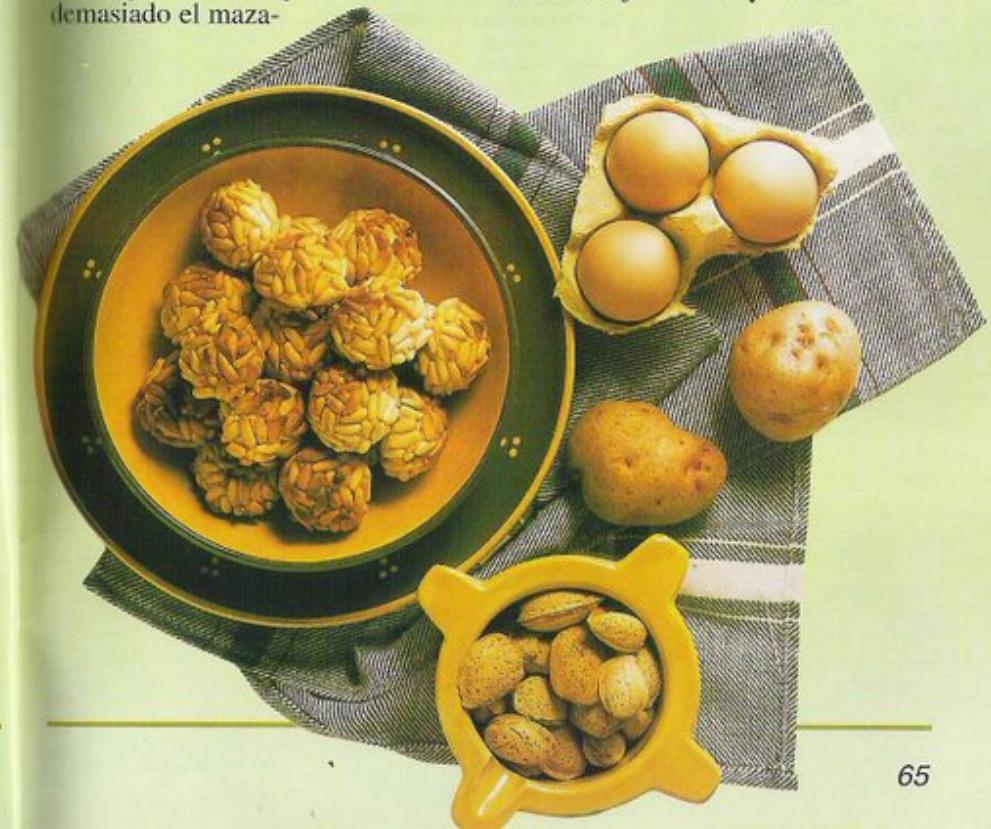
500 g de almendra molida
200 g de puré de patatas o boniatos
500 g de azúcar
3 huevos
piñones

❶ Disponer el azúcar y la almendra molida en un recipiente. Añadir el puré de patatas y un huevo, y mezclar hasta obtener una pasta suave pero consistente. Si quedara muy espesa aclararla con un poquito de agua. No trabajar demasiado el mazapán ya que se podría estropear.

❷ Realizar con la masa pequeñas bolitas, del tamaño de una nuez. Batir los huevos restantes en un bol y remojar las bolitas de mazapán en el huevo. A continuación, rebozarlas completamente con los piñones.

❸ Disponer los panellets en una placa, previamente forrada con papel de horno, un poco separados entre sí y pincelarlos con huevo batido.

❹ Cocer los panellets en el horno, precalentado a 210°C, durante unos 10-15 minutos, o hasta que empiecen a dorarse. Retirar del horno, dejar enfriar y servir.



Índice de recetas

TARTAS

- Tarta de naranja 6
- Tarta de arándanos 7
- Tarta de manzana 8
- Tarta de limón 9
- Tarta de higos y requesón 10
- Tarta de albaricoques 11
- Tarta de cerezas 12
- Tarta de frutas 13
- Tarta de uvas y nueces 14
- Tarta de coco y plátanos 15

BIZCOCHOS

- Charlota de piña 18
- Pastel de queso y frambuesas 19
- Pastel helado 20
- Bizcochitos de fiesta 21
- Bizcocho 22
- Plum-cake de zanahorias 23
- Pastel de chocolate y nata 24
- Bizcocho de almendras 25
- Bizcocho cremoso de limón 26
- Pastel espumoso 27

POSTRES CLÁSICOS

- Torrijas 30
- Merengues 31
- Macedonia 32
- Arroz con leche cántabro 33
- Compota de manzana 34
- Bizcochos borrachos con merengue 35
- Brazo de gitano 36
- Sopa de frutas 37
- Melocotones en almíbar 38
- Manzanas asadas 39

CREMAS Y FLANES

- Natillas 42
- Budín de café 43
- Crema espumosa de albaricoque 44
- Budín de naranja y pasas 45
- Delicia blanca 46
- Crema de yogurt y ciruelas 47
- Crema catalana quemada 48
- Flan de chocolate y nueces 49
- Flan de naranja 50
- Sabayón 51
- Flanecitos de requesón 52
- Pudín de manzanas 53

PASTITAS

- Pastas de pasas y ron 56
- Dulces de mazapán 57
- Bollitos de pasas y crema 58
- Yemas 59
- Galletitas con formas 60
- Polvorones 61
- Magdalenas de miel 62
- Rosquillas 63
- Pestiños 64
- Panellets 65

Glosario de cocina: España/México

Verduras

Ajos tiernos / Ajos tiernos.
Alcachofas / Una especie de verdura muy parecida a la alcaparra.
Boletos / Tipo de setas.
Bonato / Camote.
Cacahuete / Cacahuate.
Calabacín / Calabaza alargada.
Calabaza / Calabaza de Castilla.
Cogollos / Parte central de las lechugas.
Col lombarda / Col morada.
Cilantro / Cilantro.
Echalote / Cruce de ajo y cebolla, de color morado.
Endibias / Lechuguitas amargas.
Escalivada / Ensalada catalana que lleva berenjenas, pimientos y cebolla asados con aceite de oliva.
Escalonias / Una variedad de ajo.
Espárragos trigueros / Espárragos verdes delgados.
Faba / Alubia blanca muy pequeña.
Flor de calabacín / Flor de calabaza.
Guindillas / Pimiento picante parecido al chile de árbol.
Guisantes / Chícharos.
Judía Blanca-Pochas / Alubias.
Judía verde / Ejote.
Judiones / Alubias grandes.
Maíz / Elote.
Níscalos / Tipo de setas.
Patata nueva / Papa blanca.
Pimientos de padrón o de Guernica / Pimientos verdes pequeños.
Puerro / Poro.
Rebozuelos / Tipo de setas, se puede sustituir con morilla o escobilla.
Sajumo / Ajonjolí.
Verduras / Verduras.

Hierbas aromáticas, condimentos y complementos

Borraja / Planta medicinal pero también se emplea para condimentar sopas, en Italia se come cocida en ensaladas. Tiene unas flores azules.
Capuchina / Planta cuya flor forma una capucha, en Europa se conoce como Mastuerzo de Perú.
Cayena / Chile piquín entero.
Cúrcuma / Una especia hindú que se puede sustituir con Jengibre.
Diente de león / Sus hojas y retoños tiernos se utilizan en ensaladas. Se conoce como meona.
Mahonesa / Mayonesa.
Perifollo / Planta hortense aromática de hojas grandes, se come en ensaladas y sopas.
Pimentón / Polvo para sazonar, no es picante.
Pimienta de cayena / Pimienta negra grande.
Sabayón / Salsa preparada con yemas batidas, se conoce como salsa inglesa.
Salsa tártara / Salsa blanca derivada de la mahonesa con alcaparras.
Salsa Worcester / Salsa inglesa.
Soja / Soya.

Frutas

Fresones / Fresas grandes.
Melocotón / Durazno grande, no usar chabacano.
Pasas de corinto / Pasitas.
Pomelo / Toronja.

Pescados y mariscos

Berberechos / Almejas pequeñas.
Besugo / Pez rojo parecido al bagre.
Bonito / Variedad de atún, es blanco.
Caballa / Pescado gris oscuro de sabor muy fuerte, parece un caballo de mar. Se puede sustituir con sierra o mojarra.
Carabinero / Langostino grande o pigua.
Chipirón / Calamar pequeño.
Cigalas / Crustáceo parecido al langostino.
Gambas / Camarón grande pacotilla.
Japuta / Pescado azul.
Jurel chícharro / Pescado gris claro alargado. Su sabor es parecido al robalo.
Lubina / Pescado parecido al robalo.
Mujol / Hueva de pescado teñido de color negro.
Navajas / Molusco parecido al mejillón de forma alargada.
Palometa / Pescado delgado de color gris claro y aleta amarilla. Su sabor es parecido al pámpano.
Pescadilla / Cintilla o pescadilla.
Rape / Pescado negro de una sola cara, de sabor muy fino. Es parecido al cazón blanco.
Rodaballo / Pescado como el lenguado pero grande.
Rosada / Pescado rosado.
Salmonetes / Variedad de pescado de roca de pequeño tamaño y color rosado.
Sepia / Cefalópodo parecido al calamar.
Verdel / Pescado azul.

Términos de cocina

Blanquear / Precocer brevemente los alimentos en agua hirviendo. Rociar con limón los pescados azules en crudo.
Caldo corto / Caldo preparado a base de hervir verduras hasta concentrarlo.
Costrada / Horneada para dorar.
Escalfar / Cocer en un líquido caliente por debajo del punto de ebullición.
Estofar / Los alimentos se sofríen y doran en poca grasa caliente.
Láminas / Rebanadas finas.
Loncha / Rebanada.
Punto de nieve / Punto de turrón.
Quenelle o quenefa / Especie de albóndiga o croqueta preparada a base de carne o pescado triturado.
Reducción / Líquido muy concentrado por evaporación.
Rehogar / Los alimentos se cuecen a fuego lento en un poco de grasa y líquido.
Sobrasada / Embutido, especie de chorizo.
Sofreír / Método de cocción en una sartén con grasa.
Sofrito de tomate / Puré de tomate condimentado.
Zumo / Jugo.

Lácteos

Cuajada / Lácteo hecho a base de leche de cabra u oveja.
Nata / Crema.
Nata montada / Crema batida (Chantilly).
Queso appenzeller / Queso suizo de fuerte sabor.
Queso de Burgos / Queso blanco muy parecido al panela.
Queso tierno / Queso poco añejado.

Utensilios de cocina

Bandeja / Charola para hornear.
Bol / Recipiente redondo y hondo.
Cuenco / Plato hondo.

Harinas y pastas

Cintas / Fetuccinni.
Hojas de brick / Pasta filo en panadería.
Lionesa / Galleta rellena de crema batida (profiteroles).
Masa quebrada / pasta para pay.
Montaditos / Canapés.
Pan de molde / Pan de caja.

Carnes

Bacon o beicon / Tocino.
Gallineta / Gallina chiquita.
Pularda / Ave parecida a la gallina de Guinea.
Solomillo / Filete de res, carnero o puerco.
Tocino / Manteca.

Vinos

Cava / Vino espumoso tipo champagne.